



ENTRADAS



ENTRADAS

FINAS & FRITAS

30,

Clássica e irresistível! Batatas palito douradas na medida certa e fritas até ficarem crocantes por fora e macias por dentro. Perfeita para dividir. Porção de Aprox. 300g.

Adicional de Cheddar & Bacon: R\$ 17,00.

BOLETAS DE QUEIJO

40,

Suculentas e recheadas de queijo com raspas de limão siciliano. Acompanha geleia de abacaxi com pimenta biquinho. Porção com 08 unidades.

BOLETAS DE SALMÃO

38,

Super Crispy! Salmão com cream cheese enroladas, fritas e finalizadas com um fio de molho tarê do Emílio. Porção com 06 unidades.

CROQUETAS DE PORCO

38,

Tradicional bolinho recheado de carne de porco desfiada. Acompanha molho de pimenta artesanal. Porção com 06 unidades.

DADINHO DE TAPIOCA

30,

Leve e muito crocante! Acompanha geleia de maçã com pimenta da casa. Porção com 12 unidades.

LINGUIÇA NA CACHAÇA

70,

400g de linguiça toscana, artesanal, fininha, assada no forno e flambada na cachaça. Acompanha vinagrete, molho de pimenta e fatias de pão.



PASTELZIN

44,

Clássico! Escolha como compor seu Mix de 9 Pasteis! Sabores de queijo, carne succulenta e alho-poró.

ROSBIFE RÚSTICO DE MIGNON

56,

Miolo de mignon marinado com ervas, ao molho de alcaparras, queijo tulha e rúcula. Acompanha tomatinhos cereja e finas torradas de pão. Porção com 8 unidades.

BOLINHO DE ABÓBORA COM CARNE SECA

32,

Massa de abóbora cremosa envolvendo carne-seca desfiada, com exterior crocante. Porção com 6 unidades.

BRUSCHETTA CAPRESE

39,

Bruschettas de mini baguete francesa tostada com mussarela derretida, tomate temperado, cebola roxa, azeite extra virgem e toque de manjericão.

BOLINHO DE MANDIOCA COM COSTELA

32,

Massa de mandioca macia recheada com costela bovina desfiada, frita até ficar dourada. Porção com 6 unidades.

CAMARÃO DOURADO CREMOSO

55,

Delicioso camarão empanado com recheio de Catupiry cremoso. Acompanha um molho aveludado com um toque cítrico de pimenta biquinho. Porção com 5 unidades.



ALMOÇO

DE TER A DOM | 11H30 ÀS 15H00



ALMOÇO EXECUTIVO

STROGONOFF DE ALCATRA

45,

Delicioso strogonoff de alcatra macia em molho cremoso, acompanhado de arroz branco e batata frita. Uma combinação clássica com um toque especial.

FILÉ DE FRANGO NA MOSTARDA E MEL

36,

Suculento filé de frango grelhado acompanhado de arroz branco, feijão carioca, sortido de legumes e um delicioso molho de mostarda e mel para realçar o sabor. Uma opção leve e saborosa!

PEIXADA DO EMÍLIO

39,

Especialidade da Chef! Filet de tilápia assada, arroz branco, pirão de peixe e farofa de dendê.

BIFE DE ALCATRA

39,

Suculento bife de alcatra grelhado servido com arroz branco, feijão carioca e batata frita da casa. Uma refeição completa e cheia de sabor!

TILÁPIA EMPANADA

38,

Filé de tilápia empanado e frito até ficar crocante, mantendo o interior suculento. Acompanha legumes sortidos salteados mais arroz branco e feijão.

VIRADA PAULISTA

35,

Uma verdadeira celebração dos sabores do interior de São Paulo, o Virado à Paulista traz arroz soltinho com alho, tutu de feijão recheado de temperos, Bisteca suína, ovo frito, Banana milanese e Couve Refogada.

PARMEGIANA DE ALCATRA

52,

Bife de alcatra empanado e coberto com molho de tomate e queijo derretido, servido com arroz branco soltinho e batata frita.

PARMEGIANA DE TILÁPIA

45,

Filé empanado coberto com molho artesanal de tomate e queijo gratinado. Acompanha arroz branco soltinho e batata frita crocante.

PARMEGIANA DE FRANGO

42,

Suave filé de frango empanado, dourado à perfeição, coberto por um delicado molho de tomates frescos, finalizado com uma generosa camada de queijo gratinado. Servido com arroz branco e batata frita.

PARMEGIANA DE BERINGELA



35,

Delicada berinjela empanada, com um delicioso molho artesanal de tomate assado, coberto com queijo gratinado. Acompanha arroz branco e batata frita.

PORÇÕES INDIVIDUAIS

ARROZ BRANCO

07,

FEIJÃO CARIOCA

08,

PORÇÃO DE SALADA

07,

OVO FRITO

07,

BANANA MILANESA

07,

PURÊ RÚSTICO

15,

HAMBURGUER VEGETARIANO

22,



PRATOS VEGETARIANOS



MENU PRINCIPAL



PRATOS ASSINATURA

POLVO COM BATATINHAS

120,

Delicioso tentáculo de 160g de polvo grelhado e selado com molho de ervas. Acompanha pequenas batatas assadas finalizadas com páprica e flor de sal.

CHORIZO A MODA EMÍLIO

80,

300g do melhor contra filé de Angus, selado ao ponto do Emílio. E o melhor, você escolhe o seu acompanhamento.

Escolha 1 acompanhamento: Purê de Batatas com Alho Assado, Risoto de Palmito, Salada do Chef ou Arroz Biro-Biro.

MEDALHÃO DE MIGNON COM BATATA GRATIN

80,

Medalhão de Filé Mignon grelhado ao ponto Emílio, servido com batata gratinada e molho Malbec reduzido. Um clássico para celebrar a noite com sabor e elegância.

SALMÃO COM ARROZ CATETO

85,

Posta de 200g de salmão levemente grelhado, servido com molho fresco de gengibre e mel. Acompanha arroz cateto frito ao dente e crocante e coalhada de cabra com brócolis e couve-flor.

SALMÃO GLACEADO AO MARACUJÁ

72,

Lombo de salmão selado, glacê agri-doce de maracujá, purê de batata e legumes salteados.

TILÁPIA AO MOLHO MOQUECA

62,

Tilápia succulenta servida com molho de moqueca à base de pimentões, tomate, leite de coco e deliciosos camarões. Acompanhada de Arroz Branco e uma farofa crocante de Dendê.

SALADAS

MIX VERDE

26,

Alface crespa roxa, rúcula, agrião, rabanete e cenoura finalizada com redução de azeite balsâmico, limão siciliano, sal marinho, azeite extra virgem e queijo tulha! Saborosíssima!

CEASAR DO EMÍLIO

35,

Tradicional! Alface americana, filé de frango, queijo parmesão, tomatinho cereja, pão brioche de forma e o nosso super especial molho ceasar!

KIDS

MACARRONADA

35,

O tradicional e saboroso espaguete ao molho bolonhesa, como nos domingos!

MIGNONZINHO

29,

Esse não tem segredo! Filézinho de mignon, arroz, feijão e batatinha frita!



MASSAS

CAPELLINI COM SALMÃO

80,

Massa fina italiana com posta de salmão grelhado e crocante ao molho branco com um toque de limão siciliano.

CAPELLINI CREMOSO COM CAMARÕES

80,

Uma combinação irresistível de capellini delicadamente envolvido em um creme aveludado de requeijão e creme de leite fresco, finalizado com camarões médios salteados e um toque de parmesão gratinado.

TAGLIATELLE AO CREME DE QUEIJO AZUL

65,

Tradicional massa italiana com delicioso molho de queijo azul.

PAPPARDELLE COM FILÉ DE FRANGO

58,

Massa Pappardelle envolvida em um cremoso molho Alfredo a base de parmesão e creme de leite, acompanhado de um delicioso filé de frango grelhado.

LASANHA 4 QUEIJOS

42,

Deliciosa lasanha quatro queijos ao molho bechamel, gratinada e finalizada com manjeriço fresco.

LASANHA BOLONHESA

43,

Deliciosa combinação com massa verde de espinafre, molho bolonhesa e um toque de molho bechamel para completar.

RAVIOLI DE ESPINAFRE RECHEADO COM RICOTA



58,

Ravioli de espinafre com ricota, e um toque delicado de noz moscada, servido com um molho branco aveludado e queijo.

NHOQUE DE MANDIOQUINHA



38,

Servido com um delicioso molho pomodoro caseiro, feito com tomates frescos e temperos aromáticos. Uma opção vegana cheia de sabor e textura.

NHOQUE AO ALFREDO



39,

Macio nhoque de batata Asterix, preparado artesanalmente, servido com um aveludado molho Alfredo à base de creme, manteiga e parmesão. Finalizado com salsinha fresca picada, que traz um toque de cor e frescor ao prato. Conforto e sabor em sua forma mais delicada.

TAGLIATELLE AO CARBONARA

55,

Uma releitura clássica e autêntica da culinária italiana. Delicadas fitas de tagliatelle envoltas em um creme sedoso de gema de ovo e parmesão curado, finalizadas com crocantes pedaços de bacon dourado. Um prato simples, mas cheio de sabor e tradição.

TAGLIATELLE COM FRANGO E CROSTA DE PARMESÃO

62,

Tagliatelle al dente servido com suculento filé de frango grelhado, coberto por uma crosta dourada de parmesão e um toque fresco de limão siciliano. Finalizado com folhas de manjeriço fresco, este prato equilibra cremosidade, crocância e notas cítricas, trazendo leveza e sabor a cada garfada.



RISOTOS

RISOTO DE MIGNON

68,

Cremoso risoto de parmesão com pedaços suculentos de filé mignon ao ponto perfeito.

RISOTO POMODORO

61,

Arroz arbóreo, passata artesanal de tomates assados, burrata, rúcula e manjerição fresco.

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO E POSTA DE SALMÃO

77,

Cremoso risoto de arroz arbóreo finalizado com suco de limão fresco e queijo parmesão, acompanhado de salmão grelhado no ponto ideal. Um prato leve, sofisticado e cheio de sabor.

RISOTO DE ALHO PORÓ COM TILÁPIA A BELLA MUNIERE

72,

Tilápia grelhada, servida com um clássico molho belle meunière com camarões, cogumelos frescos e alcaparras, criando uma explosão de aromas e sabores. Acompanha risoto cremoso de alho poró.

RISOTO DE ABOBRINHA COM SHITAKE

58,

Arroz arbóreo cremoso, salteado com cogumelos shiitake e abobrinha italiana, finalizado com parmesão ralado na hora. Um prato leve, aromático e cheio de personalidade.

SANDUBAS

BURGUER DO EMÍLIO

27,

Pão brioche macio, maionese de alho artesanal, hambúrguer suculento de 160g e cheddar cremoso. Simples, marcante e irresistível.

BURGUER SALADA

32,

Pão brioche leve, maionese de alho suave, hambúrguer de 160g, cheddar cremoso, tomate fresco e cebola roxa — uma combinação equilibrada entre sabor e frescor.

BURGUER BACON

35,

Uma combinação sofisticada: pão brioche macio, maionese de alho, hambúrguer suculento de 160g, cheddar cremoso, alface americana crocante e tiras de bacon dourado. Sabor e textura em perfeita harmonia.

CHURRASQUINHO

38,

Churrasquinho de miolo de alcatra na mini baguete francesa, com queijo mussarela derretida e vinagrete fresquinho.

VEGGIE DA CASA

32,

Burger vegetariano com hambúrguer de cogumelos suculento, queijo mussarela derretido, tomate fresco e maionese verde no pão brioche.

MINI TÁBUA

4 MINI BURGUER

55,

Gostou de todas as opções e não sabe qual escolher? Aproveite e peça 4 das opções acima no formato Mini Burger.

SOBREMESAS

FAROFINO DO EMÍLIO

42,

Um clássico paulistano! Sorvete de baunilha, calda de chocolate e farofa crocante da casa.

COCADA NA PANELINHA

25,

Cocada da casa assada e servida com calda de maracujá. Irresistível!

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE

29,

Mini bolo de chocolate com casquinha assada e miolo cremoso que se espalha ao cortar, servido com sorvete de creme.

PETIT GATEAU DE DULCE DE LECHE

29,

Bolinho quente de doce de leite, casquinha crocante e centro cremoso, servido com sorvete de baunilha.

BROWNIE DE CHOCOLATE

26,

Brownie denso e úmido, levemente crocante por cima, acompanhado de sorvete de creme para contrastar o chocolate intenso.

PUDIM DE LEITE CONDENSADO

19,

Clássico, cremoso e irresistível! Nosso pudim é feito com leite condensado na medida perfeita para derreter na boca. Coberto com uma generosa calda de caramelo dourado, ele é a escolha certa para quem aprecia uma sobremesa tradicional com sabor caseiro e textura suave.





COCKTAILS



COCKTAILS

APEROL SPRITZ

37,

Aperol, espumante brut e Ramazzotti Rosato. A refrescância inigualável deste clássico com um leve toque autoral.

FITZGERALD

35,

Gin, suco de limão siciliano fresco, xarope de açúcar e um toque de bitters. Leve, refrescante e com equilíbrio perfeito entre o cítrico e o amargor, com a assinatura elegante do gin.

FEET ON THE BEACH

42,

Vodka grape fruit e rosas, purê de pêsego, vinho sauvignon blanc, suco de limão siciliano e hortelã. Sexy and feet on the beach!

CARAJILLO

36,

Um clássico espanhol reconfortante. Café expresso quente combinado com Licor 43, resultando em uma explosão de doçura, notas cítricas e baunilha.

MOSCOW MULE

33,

Vodka, suco de limão taiti, Ginger Ale e espuma de gengibre. Um supercampeão de vendas do mundo todo!

MARGARIDA LINDA

41,

Tequila 100% agave, Grand Marnier, suco de laranja e limoncello feito aqui mesmo no Emílio. Surpreenda-se!



DOUTOR NEGRONI

42,

Gin, vermute Punt & Més, infusão de Campari com nibs de cacau e pimenta rosa, meia fatia de laranja desidratada, com notas de chocolate. Espetacular!

EMÍLIO OLD FASHIONED

46,

Whisky irlandês, Drambuie, bitter de cacau, mini milho na manteiga defumado na macieira. Para fechar, uma borrifada de perfume de pripioca.

DOUBLE DRY MARTINI

49,

Gin, fat wash de azeite de oliva, tomilho, sálvia e vermute dry com a clássica azeitona. Disruptivo, elevado à potência com conteúdo em dobro.

PORN STAR MARTINI

33,

Vodka, cordial de maracujá e baunilha, suco de limão siciliano e espumante brut. Leve e minimalista!

COSMOPOLITANO

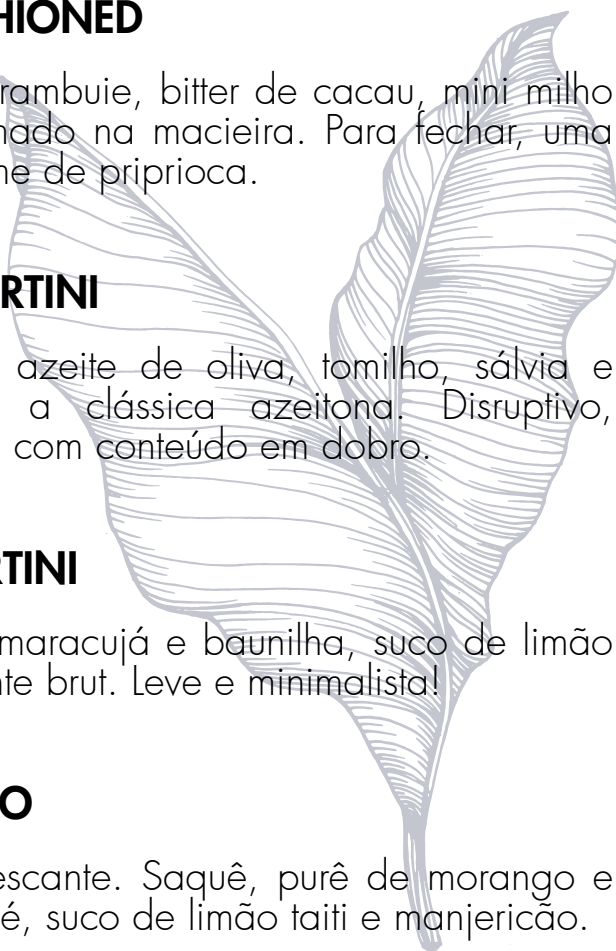
36,

Nosso frutado refrescante. Saquê, purê de morango e melancia, vinho rosé, suco de limão taiti e manjeriço.

MOJITO

36,

Coquetel cubano irresistível, com rum, hortelã fresca, limão, xarope de açúcar e um toque de água com gás.



DESTILADOS

TEQUILA	GARRAFA	SHOT
EL JIMADOR	280,	29,
SAQUÊ	GARRAFA	SHOT
AZUMA KIRIN	280,	29,
CACHAÇA	GARRAFA	SHOT
ITUANA DIAMOND	89,	10,
CONHAQUE	GARRAFA	SHOT
REMY MARTIN	950,	79,
OUTROS	GARRAFA	SHOT
GRAND MARNIER	380,	45,
DRAMBUIE	320,	35,
FRANGELICO	280,	26,
LICOR 43	270,	25,
JAGERMEISTER	270,	25,
COINTREAU	270,	25,
CAMPARI	180,	22,

WHISKIES

SUPER PREMIUM	GARRAFA
J.W BLUE LABEL	1600,
ROYAL SALUT	1590,
MACALLAN	1400,
PREMIUM	GARRAFA
J.W GREEN LABEL	700,
SINGLE MALT	GARRAFA
GLENFIDDICH	950,
LAPHROAIG	890,
GLEMORANGIE	790,
BULLEIT	390,
SINGLETON	380,

VODKAS

SUPER PREMIUM	GARRAFA	SHOT
CIROC	290,	27,
GREY GOOSE	280,	47,
BELVEDERE	280,	47,

PREMIUM	GARRAFA	SHOT
ABSOLUT	210,	22,

GINS

SUPER PREMIUM	GARRAFA	SHOT
HENDRICK'S	350,	35,
BULDOG	330,	32,

PREMIUM	GARRAFA	SHOT
BOMBAY SAPHIRE	270,	28,
TANQUERAY	260,	26,
BEEFEATER	250,	25,

STANDAR	GARRAFA	SHOT
GORDONS		22,

15 ANOS	GARRAFA
J.W GOLD LABEL	380,

IRISH	GARRAFA	SHOT
JAMESON	270,	28,

AMERICAN	GARRAFA	SHOT
J. DANIEL'S OLD	280,	28,
J. DANIEL'S HONEY	310,	30,
J. DANIEL'S FIRE	310,	30,
J. DANIEL'S APPLE	310,	30,

12 ANOS	GARRAFA	SHOT
BUCHANAN'S	350,	36,
J.W BLACK LABEL	320,	32,

STANDARD	GARRAFA	SHOT
J.W RED LABEL	220,	23,

CERVEJAS

CHOPP

HEINEKEN (330ml) 14,

LONG NECK

HEINEKEN 13,

HEINEKEN ZERO 13,

BLUE MOON 22,

CORONA 13,

BUDWEISER 13,

STELLA ARTOIS 13,

STELLA ARTOIS GOLD 14,

ENERGY

RED BULL 17,

TRADICIONAL, SUGAR FREE,
TROPICAL E MELÂNCIA.

G&Ts

GIN SUPER PREMIUM 42,

GIN PREMIUM 35,

GIN STANDARD 29,

CLÁSSICO

GIN, TÔNICA, FATIAS DE
LIMÃO SICILIANO E TAITI.

TROPICAL

GIN, RED BULL TROPICAL E
FATIAS DE LARANJA PERA.

SOFTS

SUCO NATURAL 14,

LARANJA, LIMÃO, MARACUJÁ

LARAMORA 18,

BIFÁSICO SUÇO DE LARANJA
E MORANGO

REFRIGERANTE 08,

CAFÉ EXPRESSO 08,

ÁGUA C/S GÁS 07,

CAIPS

VODKA PREMIUM 35,

VODKA, CACHAÇA,
SAQUE STANDARD 25,

TRÊS LIMÕES

LIMÃO SICILIANO, LIMÃO TAITI, LIMÃO
ROSA E ADOÇADA COM XAROPE.

DONA MARIQUINHA

FRUTAS VERMELHAS E XAROPE
SIMPLES.